



STAUB & CO.
SILBERMANN

STAUBCO® Brezellaue

Zertifizierte Qualität aus Bayern



Unsere Produkte für Laugengebäck Lebensmittelzusatzstoff Natronlauge E524

STAUB & CO. - SILBERMANN schafft ideale Voraussetzungen für herausragendes Laugengebäck. Die hochwertigen Rohstoffe werden mittels Membranverfahren hergestellt. Die Qualität entspricht den Reinheitskriterien als Lebensmittelzusatzstoff Natronlauge/Natriumhydroxid E524 und der Verordnung EU 231/2021. STAUB & CO. - SILBERMANN hat hierfür spezielle Artikel für die Froster-Produktion entwickelt:

STAUBCO® Brezellauge 36 %
20 L Kunststoffkanister NEU

STAUBCO® Brezellauge 36 %
1.000 L Kunststoffcontainer mit FDA-Zulassung

STAUBCO® Brezellauge 50 %
20 L Kunststoffkanister NEU

STAUBCO® Brezellauge 50 %
1.000 L Kunststoffcontainer mit FDA-Zulassung

Bitte beachten Sie die Mindestabnahmemenge
von 1 Original-Palette (24 x 20 kg = 480 kg).



Qualitätssicherheit und Erfahrung für herausragendes Laugengebäck

STAUB & CO. – SILBERMANN ist der leistungsstärkste Chemikalienhändler in Süddeutschland. Seit mehr als 150 Jahren sind wir mit unserem Handeln erfolgreich.

Über unsere 3 Standorte in Bayern bedienen wir mit gleichbleibender Produktqualität und termingerechten Lieferungen unsere Kunden. An unseren Standorten in Nürnberg und Gablingen (bei Augsburg) haben wir die Möglichkeit, **STAUBCO® Brezellauge** nach **HACCP-Norm**

in gewünschter Konzentration zu mischen und abzufüllen. Alle verwendeten Verpackungen entsprechen der Lebensmittelindustrie. Kanister-Lieferung auf H1-Tauschpaletten ist auf Kundenwunsch möglich.

So halten wir die Lebensmittelkette vom Hersteller bis zum Kunden durchgehend aufrecht und bieten dank unserer speziell entwickelten Lauge konsequent kundenorientiert erstklassige Voraussetzungen für herausragendes Laugengebäck.



Viel Raum für Leistungsvielfalt

Unser Standort in Gablingen

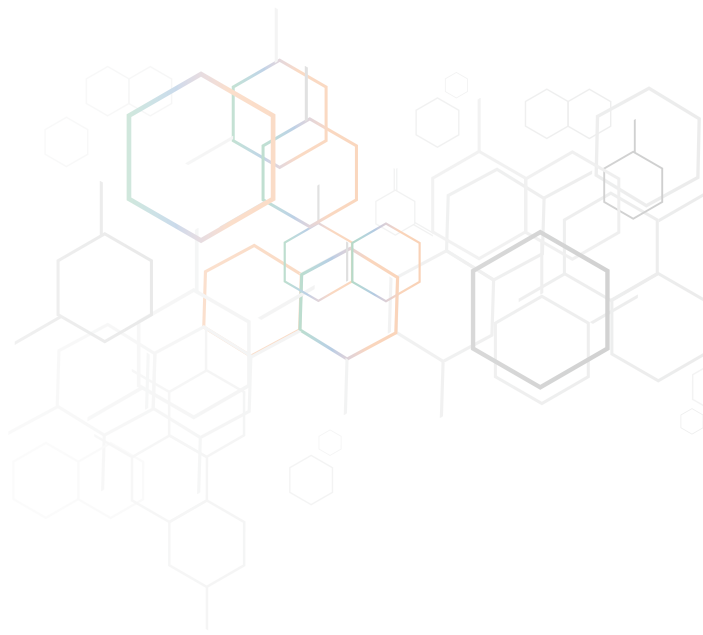
Unser größtes Betriebsgelände ist in Gablingen bei Augsburg angesiedelt. Auf einer Betriebsfläche von 75.000 m² verfügen wir über

- Tankkapazitäten für Lebensmittelprodukte von ca. 150 m³
- Mischkapazitäten für Lebensmittelprodukte von ca. 40 m³
- Lagerkapazitäten für Lebensmittelprodukte von ca. 500 Stellplätzen
- Qualitätssicherung
- Chargenrückverfolgung
- HACCP-Konzept

Außerdem befinden sich hier einige unserer modernsten Produktionsanlagen, sowie Technikum und Entwicklungslabor. Beste Voraussetzungen für große Leistungsvielfalt.

Das Ergebnis:

STAUB & CO. - SILBERMANN bietet den perfekten Service, die optimale Versorgungssicherheit und ist vollumfänglich als Lieferant für die Lebensmittelindustrie geeignet.



Auf einen Blick STAUB & CO. – SILBERMANN in Kürze



100.000 m²
Betriebsfläche



ca. 26.000 Produkte



9.800 m³
Tankkapazität



200 Mitarbeiter



über 150 Jahre
erfolgreich am Markt



> 50 Standorte
in der STOCKMEIER Gruppe
weltweit



30 LKW



4 Inhabergenerationen
Familienunternehmen
Firmengründung 1866



3 Standorte
in Süddeutschland



1 gemeinsames Ziel





STAUB & CO. – SILBERMANN GmbH

NÜRNBERG

Ostendstraße 124 | 90482 Nürnberg
T +49 911 / 5482 - 0

GABLINGEN

Industriestraße 3 | 86456 Gablingen
T +49 8230 / 899 - 0

MÜNCHEN

Zamdorfer Straße 24 a | 81677 München
T +49 89 / 922095 - 0

info@staub-silbermann.de
www.staub-silbermann.de